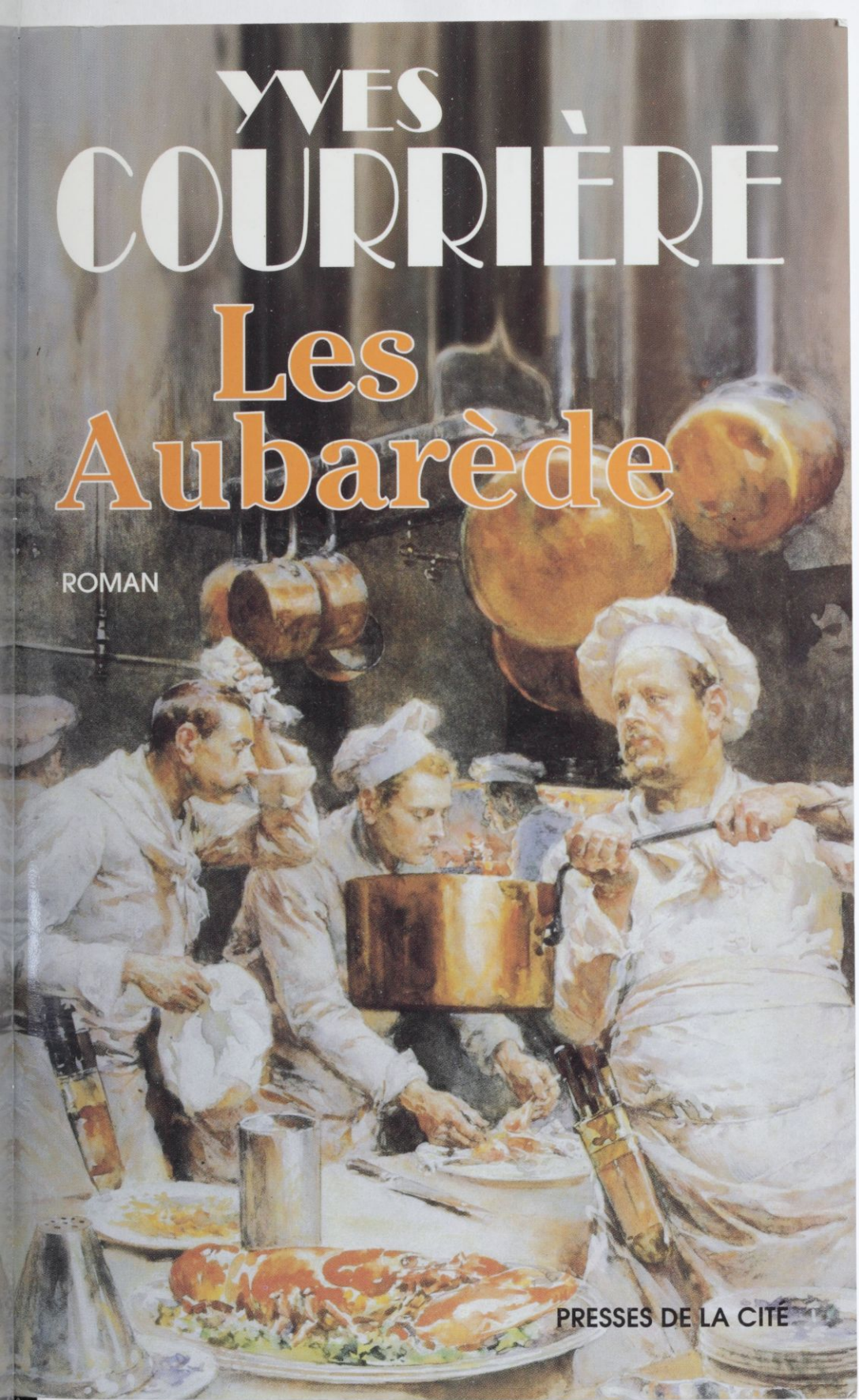
YVES COURRIÈRE

Les Aubarède

ROMAN



PRESSES DE LA CITÉ

DU MÊME AUTEUR

Les Fils de la Toussaint (Préface de Joseph Kessel, de l'Académie française), 1968. Fayard, le Livre de poche.

Le Temps des léopards (couronné par l'Académie française), 1969. Fayard, le Livre de poche.

L'Heure des colonels, 1970. Fayard, le Livre de poche.

Les Feux du désespoir, 1971. Fayard, le Livre de poche.

La Guerre d'Algérie en images, 1972, Fayard.

Le Roman des hauts de Saint-Jean, 1974. Fayard, le Livre de poche.

Les Excès de la passion, 1975. Plon.

L'Homme qui court, 1977. Fayard, le Livre de poche.

Les Aubarède, 1978. Plon.

Normandie-Niémen : Un temps pour la guerre, 1979. Presses de la Cité, Presses Pocket.

La Toque dans les étoiles, 1981. Plon.

Massada : Autour des lithographies de Raymond Moretti, 1982. Georges et Armand Israël éditeurs.

Joseph Kessel ou Sur la piste du lion, 1985. Plon (Prix Chateaubriand 1985.).

823 2179664

Yves Courrière

LES AUBARÈDE

Roman

PRESSES DE LA CITÉ

DL- 18 09 1996 34773

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5 (2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).
Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

© Presses de la Cité, 1996.
ISBN 2-258-04470-7

A Charlou Reynal.

PROLOGUE

C'est aux alentours des années 1970 qu'Antoine Coste rappela aux notables de la cité et apprit à quelques milliers de « gourmets-gourmands » disséminés de par le monde le chemin de la rue Basse, l'une des plus sombres, des plus étroites, des plus tristes venelles de la vieille ville, qui n'est déjà pas gaie. Seuls, le solide Antoine — qui y est né, y vit toujours et est en passe de devenir, à trente-six ans, une célébrité nationale et bientôt internationale, sans avoir jamais touché ni à la politique ni à un ballon ovale — et quelques érudits chenus, perdus dans leurs grimoires, à l'autre bout du boulevard Circulaire, dans le magnifique hôtel de Labenche, pur joyau du XVI^e^ et siège de la Société scientifique, historique et archéologique de la Corrèze, en connaissent les splendeurs passées.

Epousant le tracé exact de la voie romaine allant de Clermont à Périgueux, il était normal que le roi de France, revenant, le 27 juillet 1463, d'une balade sur la Bidassoa dont il avait profité pour s'entretenir un peu longuement avec Jean II, son confrère de Navarre et d'Aragon — de vulgaires histoires de terrains, naturellement — l'eût empruntée pour traverser la ville. Comme les consuls et les notables y avaient chacun leur demeure et que l'heure avançait, ce fut rue Basse que Louis XI passa la nuit du 27 au 28 juillet après qu'on lui eut offert deux douzaines de gros flambeaux de cire, deux douzaines de chapons, six douzaines de poulets, deux douzaines d'oies et six cents setiers d'avoine, sans oublier quelques gros saumons qui pullulaient dans la rivière et constitueraient son déjeuner du lendemain à Donzenac. Heureux chef cuisinier de la

royale caravane ! Ces dons rituels lui épargnaient la fastidieuse corvée de parcourir les marchés ou de se faire accompagner de quelques sergents d'armes pour réquisitionner dans des fermes misérables la pitance du roi et de ses suivants.

Cette anecdote ravissait Antoine Coste, qui ne manquait jamais de la raconter lorsqu'un client de marque, repu et ébloui par l'excellence de sa table, demandait à complimenter le chef. Antoine, conscient de son talent, ne se faisait pas prier. Il aimait sa rue Basse et ses hôtes appréciaient autant le vieil armagnac servi généreusement que la faconde qui l'accompagnait.

Après des « hauts » qui s'étendirent sur plus de cinq siècles, il fallut moins de dix ans pour que la rue Basse connût ses « bas ». Les grands bourgeois la désertèrent au XIX^e^, l'abandonnant aux artisans, grossistes et ouvriers en chambre, pour se faire construire, à l'emplacement des anciennes murailles, de grosses maisons cossues précédées de jardinets et qui constituèrent le « boulevard Circulaire ». Pauvre rue Basse ! Ses nobles demeures se transformèrent en entrepôts, des échoppes en occupèrent les rez-de-chaussée ; fripiers, serruriers, forgerons, modestes auberges et estaminets suspects plaquèrent leur lèpre sur les façades harmonieuses dont les volets se déglinguaient. La crasse succéda à la patine. La rue Basse, jonchée de feuillage et de fleurs pour le passage du roi et dont les maisons comptaient les plus beaux plafonds, les plus somptueuses cheminées de la cité, devint une ruelle puante et oubliée tandis que la ville s'étendait bien au-delà des remparts rasés.

Et puis... et puis... les ouvriers en chambre, les artisans disparurent ; mais cela, c'est l'histoire contemporaine ; des usines se créèrent, des habitations à loyers modérés, claires, hautes, imposantes et confortables à condition de ne point trop s'appuyer aux cloisons ni tourner trop fermement les robinets, se dressèrent à la périphérie dans un exaltant décor de terrains vagues mais à proximité de nouvelles zones industrielles. Les populations laborieuses, peu enclines à sauver de la mort des taudis armoriés sur lesquels flottaient, les jours d'orage, des relents de fosses d'aisances, s'y précipitèrent. Et la rue Basse s'éteignit doucement. L'herbe poussa entre les pavés. De petits châtaigniers sauvages se donnèrent des tournures de pla-

tanes et débordèrent des cours sur la ruelle. Elle devint le domaine des chats errants et d'une dizaine de petits vieux indigents mais attachés au passé ; deux entrepreneurs et un carrossier y établirent des dépôts et posèrent des chaînes à cadenas sur les portes de bois clouté, dont certains antiquaires peu scrupuleux avaient depuis longtemps arraché les marteaux ciselés. Lors des travaux de rénovation de la vieille ville, la municipalité jugea superflu de doter la rue Basse d'un trottoir. Elle s'en passait depuis six siècles ! Là s'arrêtait le récit d'Antoine. La suite, il la gardait pour lui, car c'était l'histoire de sa famille et son histoire.

*
**

Seule, comme insensible à cette dégradation, résistant à l'exode, l'auberge à l'enseigne de « La Toupine » occupait la dernière maison face à la place Saint-Pierre. Les plus anciens du quartier, ceux dont la mémoire remontait bien avant la guerre de 14, l'appelaient la maison Coste. Assis au soleil sur les murets du boulevard du Salan, ils évoquaient parfois la figure haute en couleur de Marie Coste qui, dans les années 10 ou 12 — la date exacte provoquait parfois des chamailleries entre ces témoins d'une époque révolue —, était descendue de son causse natal, quelque part entre Brive et Pompadour, pour faire revivre la vieille auberge de « l'Aigle noir » qu'elle avait rebaptisée « La Toupine ». Bien une idée de mangeuse de châtaignes ! Mais elle avait réussi ! On s'y pressait les jours de foires grasses. Les charrettes, fardiers, charretons encombraient la grande cour, débordaient sur la rue, tandis que des écuries parvenaient des bruits de paille froissée, d'avoine mâchée, de harnais que l'on heurte, de sabots impatients frappant les pavés ronds. La salle sentait bon la cuisine d'auberge : fraise de veau vinaigrette, goujons frits de la Corrèze à pleines assiettées dorées, poulet ou rôti de veau, tarte aux pommes, flognarde ou clafoutis à l'époque des cerises. Menu immuable et traditionnel comme la date des foires franches. La Marie Coste avait bonne réputation et l'affluence était telle qu'il n'était pas rare de voir derrière chaque client, droit comme un i, patient et obstiné, un paysan endimanché, le chapeau noir vissé jusqu'aux yeux, qui attendait que la place fût libre ! Elle avait raflé — et son fils, le Paulin Coste, après elle — la clientèle qu'effarou-

chaient les tables nappées de blanc, étincelantes d'argenterie des hôtels de Bordeaux, de Toulouse et de « La Boule d'or ». Oui, pendant deux générations, « La Toupine » avait été un bon petit restaurant familial où se mêlaient sans chichis éleveurs économes du bas Limousin, petits bourgeois du dimanche et voyageurs de commerce bon vivants mais aussi soucieux de leur estomac que de leur portefeuille.

C'était le bon temps, disaient les anciens qui devaient compter sur la générosité municipale pour survivre à la modicité d'une retraite suicidaire. La plupart de ceux qui avaient vu arriver Marie Coste rue Basse n'avaient pourtant jamais dîné à « La Toupine ». A l'époque, c'était faute de goût plutôt que de moyens. Pourquoi, diable, payer pour manger ce que l'on trouve à la maison ? Mais ils l'auraient pu. Cela leur devint impossible le jour où Antoine Coste bouleversa « leur » rue Basse et que l'on s'aperçut de son incapacité à mettre un nom sur les quelques silhouettes cassées par le temps qu'il croisait parfois et saluait machinalement. Pourtant, les anciens avaient connu Marie Coste et Denis, son époux, qui n'était pas méchant mais pas causant non plus. Ils avaient connu Paulin, le fils, et sa femme Angéline, qui n'aimait ni l'auberge ni le quartier mais y avait passé sa vie. Ils avaient vu leurs enfants, Pierre et Antoine, jouer dans la rue. Et c'était même Pierre, fonctionnaire pour faire plaisir à sa mère, qui dirigeait à la mairie le service social et était toujours bien brave avec eux.

Antoine aussi était un brave gamin mais Paris l'avait bien changé. Il en était revenu forci et sûr de lui, parlant haut sous sa grosse moustache et habillé comme ne l'avait jamais été son père. Paulin avait travaillé quelques mois avec son fils puis s'était retiré dans sa petite maison de Chantezac. C'était il y a cinq, six ans. Pas plus. Ils savent compter les jours, les mois, les années, les anciens. Ils n'ont plus que ça à faire. C'est alors que la rue Basse s'était transformée.

D'abord, Antoine ferma « La Toupine » et décrocha l'enseigne grinçante. Lui-même. Puis une nuée d'ouvriers, de maçons, de plâtriers s'emparèrent de la maison Coste. Et, abasourdis, les anciens, à l'abri dans leurs tanières, embossés derrière leurs rideaux raccommodés, virent les pierres s'éclaircir sous les jets de sable et d'eau, les croisées s'égayer de petits carreaux, la grande cour triste se fleurir

de géraniums, d'arbustes et de plantes vertes inconnues au quartier tandis que les portes des écuries et les volets de la façade se laquaient d'un blanc éclatant sur lequel les ferrures traçaient des tranchées sombres du plus heureux effet. Une jeune femme élégante donnait des ordres, faisait placer ici et là des auges de pierre, des roues de meules, de vieilles saloperies qui traînent dans toutes les fermes du causse et que des ouvriers s'échinaient à débarrasser de leur gangue terreuse. Il fallait ne pas avoir sa raison ! Mais quand la vieille entrée de l'auberge, dont les couches de peinture marron s'écaillaient, vola en éclats sur la place Saint-Pierre, les anciens surent que c'en était vraiment fini. Elle fut remplacée par une glace d'un seul tenant voilée d'une tenture transparente avec, sur la gauche, une porte à double battant et à poignées dorées, surmontée d'un dais arrondi de toile immaculée. Au printemps suivant, la vigne vierge y avait jeté deux tentacules verts comme pour l'adopter. Ça, la vigne, ils l'avaient tout de même conservée ! C'est même tout ce qui restait de l'ancienne « Toupine » qui maintenant s'appelait « A Marie Aubarède ». Drôle de nom qui n'évoquait rien dans les mémoires de la rue Basse ! Des lettres d'or fixées directement sur la pierre éclaircie, près de la porte. Lorsqu'elles avaient été placées on avait vu Antoine Coste les caresser du bout des doigts, puis embrasser la jeune femme élégante qui se tenait près de lui et qu'il avait épousée. Le vieux Fiedelbaum, le tailleur juif de la rue des Gaulies, qui passait par là, affirma que le fils Coste avait les larmes aux yeux. Mais les anciens restèrent sceptiques. Fiedelbaum prête toutes les qualités à Antoine parce qu'il a engagé sa fille Yolande dont il fait tout un plat sous prétexte qu'elle a suivi des études, parle trois ou quatre langues et qu'elle s'habille comme les femmes de Paris, comme la Martine à Antoine.

C'en était fini aussi de l'ancienne clientèle des Coste mère et fils. Plus de paysans les jours de foire, plus de voyageurs de commerce au rire tonitruant. Lorsqu'un des anciens jeta un coup d'œil — « pour voir » — sur la carte affichée à l'extérieur il faillit avoir une attaque. Un simple repas représentait à lui seul plus que l'aide mensuelle prodiguée par le service social de la mairie !

Rien n'était plus comme avant... Dans un renfoncement près de l'entrée s'accumulèrent bien vite des plaques émaillées comme on n'en avait jamais vu dans la vieille

ville. Les anciens — de moins en moins nombreux au fil des années — ignoraient que ces *satisfecit* de tôle décernés par divers clubs gastronomiques et par l'Office du tourisme rassuraient la bourgeoisie locale sur l'excellence de l'adresse — comme si son goût avait besoin d'une estampille officielle — et prouvaient aux étrangers prudents mais peu informés que le choix de leur étape ne relevait pas de l'aventure pure et simple.

C'est au printemps de l'année 1973 que disparut le dernier des témoins de l'arrivée de Marie Coste, soixante ans plus tôt. C'était un ancien employé de la distillerie Bouchard, établie à Brive en 1860. Il fut renversé, titubant, rue Basse, entre les magasins flambant neufs d'un antiquaire et d'un « prêt-à-porter » de luxe, par une Mercedes gris métallisé semblable à celle du « petit Antoine », qui ne le reconnaissait pas. Comme il venait de boire plus d'un litre de vin courant à 12° dans un bistrot proche de Saint-Martin et que la Mercedes, portant la plaque verte C.D., conduisait un ambassadeur sud-américain au restaurant « A Marie Aubarède », les autorités, peu soucieuses d'incidents diplomatiques, conclurent, ce qui était exact, à un malheureux accident de la circulation. Le vieillard vivait seul avec son chat dans un des taudis de la rue Basse que l'on commençait à s'arracher à prix d'or et n'avait pas d'héritier. On l'enterra dans la fosse commune du nouveau cimetière, à l'extérieur de la ville, entre deux zones industrielles. Pierre Coste, qui n'avait jamais revu son frère après leur querelle concernant la liquidation de « La Toupine », raya un nom sur la liste des indigents secourus et envoya sa secrétaire aux obsèques. Elle fut seule à assister à la mise en terre, sous une pluie battante, et maudit — une fois de plus — son patron lorsque, trempée, elle dut regagner à vélomoteur la cantine de la sous-préfecture où le service était presque terminé.

Trois semaines plus tard, un bonheur n'arrivant jamais seul, Antoine Coste apprit, le même jour et presque à la même heure, la naissance de son second enfant et son accession au club très fermé des triples toques de Gault et Millau avec la note 17,5.

Sur la route de la polyclinique, il s'arrêta chez le fleuriste de la rue Barbecane et enfourna trente-sept roses orangées dans la Mercedes.

— C'est un garçon, dit l'infirmière-chef.

— Je sais.

— Il pèse huit livres et gueule comme son père en cuisine, dit-elle encore en disposant les fleurs dans un vase.

Martine avait le visage battu mais ses lèvres et ses yeux souriaient, et ses cheveux dorés lâchés sur l'oreiller l'auréoléaient de soleil. Contre son sein le nouveau-né dormait.

— Il faut me le donner, dit l'infirmière-chef avec autorité.

Antoine effleura l'enfant du bout de ses doigts entaillés par le couteau d'office. Il était gauche et avait les yeux pleins d'eau comme le jour où l'on avait plaqué les lettres d'or sur la façade de l'ancienne « Toupine ». La naissance de Marie-Anne, quatre ans auparavant, l'avait ému, bien sûr, mais pas de la même façon. Il embrassa Martine.

— Cette fois, murmura-t-elle, je te l'ai fait, ton petit cuisinier.

— Ma quatrième toque...

Il plaisantait faute de savoir exprimer la reconnaissance dont il débordait. Il était assis sur le bord du lit. Martine baisa sa main épaisse.

— Tu sens encore l'échalote...

— J'ai été si vite, s'excusa-t-il. Il est né à l'heure du coup de feu... Un bon présage.

— Comment l'appellera-t-on ?

— Jean-Marie si tu le veux bien.

— Marie-Anne... Jean-Marie... Marie... toujours... j'aurais tant voulu la connaître.

— C'était une femme..., commença-t-il.

— Oui, je sais. Grand-mère Georgette m'a raconté quand nous nous sommes connus... Elle était déjà mariée à Chantezac et pourtant on l'appelait encore par son nom de jeune fille : Marie Aubarède.

— Oui, c'était une femme..., répéta-t-il.

Il ne termina pas sa phrase et serra Martine contre sa poitrine. Dans la grande joie qu'exprimaient leurs regards humides se reflétait l'éclat orangé des roses odorantes.

PREMIÈRE PARTIE

" LE PÉRIGORD "

1

Chantezac était un gros village qui comptait un petit millier d'habitants au dernier recensement de 1886. Il devait maintenant en abriter un bon millier, fiers d'habiter le chef-lieu du canton. Sa situation particulière, accroché au flanc de la montagne qui domine la Vézère, à l'endroit précis où, au loin, s'ouvre par une brusque déchirure le bas pays de Brive, avait influé sur son développement. Le haut Chantezac dégringolait jusqu'à la rue principale où l'on accédait par d'étroites ruelles transversales à escaliers de pierre. Grâce à cette disposition, les grosses maisons de grès clair, coiffées d'ardoises d'Allassac taillées à la main, étaient protégées dès la fin de l'automne des rafales aigres du Jean Hiver, un vent traître venu du causse tout proche qui prenait le haut village en écharpe, et l'été des rigueurs d'un soleil presque méditerranéen. La Grande-Rue, en corniche, était ainsi bordée, d'un côté, par la dernière vague des maisons du haut Chantezac et, de l'autre, par un parapet aux pierres apparentes d'où l'on apercevait, à une centaine de mètres plus bas, l'agglomération du bas Chantezac regroupée dans une aimable anarchie autour du château Laparde. Entre les deux, de petits potagers en terrasse protégés par des treilles frémissantes. On y accédait par des chemins de chèvres dont certains étaient taillés en degrés, chaque large marche retenue par une planchette, pour permettre aux plus vieux de biner et de sarcler tant que leurs reins les y autorisaient.

Au bout de la Grande-Rue, qui s'élargit comme une place avant de rejoindre le bas Chantezac, l'église et la mairie se font face : une très belle église du XII^e^ siècle avec

son porche gothique flanqué de tourelles et les murs extérieurs de sa nef creusés d'enfeus sculptés où doivent encore reposer les ossements de quelques seigneurs oubliés et qui servent de bancs publics ; une vilaine mairie construite à l'époque du prince-président et dont la façade s'écaille déjà. Par bonheur, et contrairement à beaucoup de villages français, Eglise et République font ici bon ménage. Il faut dire que l'abbé Affieux, qui a inculqué depuis vingt-cinq ans les rudiments de l'enseignement primaire à tous les galopins du village avant qu'ils ne rejoignent, en fonction de leur situation de famille, soit le collège libre de Brive, soit les travaux de la ferme — selon les moyens, le mot culture change de sens —, entretient les meilleurs rapports avec M^e^ Auguste Laparde, premier magistrat municipal à trente-trois ans et républicain modéré. Il n'en était pas de même à l'époque du terrible M^e^ César Laparde, le père, républicain radical, ami personnel de Gambetta, adjoint au maire de Brive et franc-maçon notoire. Ce qui ne l'empêchait nullement de louer en métayage un bon quart des terres cultivables de la commune et d'avoir spéculé sur ses terrains lors de la construction de la ligne de chemin de fer Brive-Limoges par Saint-Yrieix et Pompadour. Mais les meilleures choses ayant une fin, il reposait depuis trois ans dans le caveau de famille au cimetière de Chantezac. Et le jeune Laparde avait enfin pris son essor. A sa façon, qui était d'employer tous les moyens pour satisfaire son ambition — et elle était grande — mais sans brusquer les gens dans leurs opinions.

La curieuse implantation de Chantezac avait opéré une sorte de clivage social dans la population. En haut, les artisans, les commerçants, presque tous regroupés le long de la Grande-Rue jusqu'à la place de l'Eglise. En bas, les paysans, dont les maisons et les fermes semblaient demander protection au château. Les « peds terrous », les pieds terreux, comme on les appelle, étaient fiers à juste titre des cultures magnifiques qui couvraient la bonne terre rouge sur les quinze kilomètres séparant Chantezac du Soulet. Ce kaléidoscope, changeant selon les saisons, était un régal pour les yeux. Il y avait d'abord les damiers tirés au cordeau des maraîchers, les carrés de primeurs, la multitude des planches de petits pois puis, en alternance, les vignes et les rangées d'amandiers, de pêchers, de pruniers, les petits champs de maïs et de froment et les grandes

étendues des sarrasins que septembre couvrait de fleurs neigeuses et frissonnantes. Du printemps, précoce en bas Limousin, à l'automne tardif, la campagne souriait sous le soleil, déjà fille du Midi.

Denis Coste ne se lassait pas de la parcourir, d'en savourer l'air pur et odorant. C'était un grand gaillard osseux, maigre comme un cabri mais large d'épaules. Sous la peau tannée par le grand air les muscles de ses bras roulaient au moindre mouvement. Sur son visage aux pommettes hautes les sourcils et la moustache plaquaient deux parenthèses de charbon adoucies par le bleu d'un regard perpétuellement étonné. Il venait d'atteindre ses vingt-sept ans et n'était pas loin de se considérer comme le plus heureux des hommes puisqu'il était libre et qu'il avait Marie. Deux conquêtes durement arrachées.

Il « faisait la poste » entre Chantezac, les villages d'alentour et le Soulet, un lieu-dit de huit ou dix feux, mais où s'arrêtait le fameux chemin de fer d'Orléans. Pour quelques sous, il « camionnait » des colis, des fûts, un lot de briques ou quelques sacs de ciment. Au début, on s'était étonné qu'un fils Coste fasse ce curieux métier dont on ne voyait pas bien l'utilité puis, l'emploi du chemin de fer étant entré dans les mœurs, les commerçants, bientôt suivis des paysans, avaient mesuré le gain de temps que représentait ce service. Et les commandes n'avaient cessé d'affluer d'abord de Chantezac, puis de Segonzac, de Saint-Cyprien, de Perpezac. Seule, l'entreprise Coste, construction et réparations en tout genre, ne faisait jamais appel à ses services. Le père n'avait pas pardonné ce qu'il appelait la trahison de son cadet.

— Ja, le Rouge, ja... Encore un effort, on arrive.

Denis sauta à bas du fardier pour soulager le cheval. Le tenant à la bride il l'aida à grimper le raidillon qui menait au coudert du bas Chantezac. Le plateau était lourdement chargé : deux futailles de vin et une demi-pièce de rhum pour l'auberge de « L'Ecu d'or », cent trente-cinq kilos de fer pour Monteil, le forgeron, sans compter divers colis dont un de sucre qui faisait son petit poids et que la Caïffa attendait avec impatience. Pour la première fois depuis longtemps l'épicière en était démunie et c'était, disait-elle, « une atteinte à son honneur ». Elle s'appelait Peyrevade mais on la surnommait la Caïffa à cause du cri que poussait son mari en arrivant dans un hameau ou une ferme isolés. Il

faisait « l'ambulant » et s'annonçait invariablement en hurlant sur un ton de fausset : « Caïffa ! Caïffa ! V'là l'bon café Caïffa. » Elle l'aurait dès ce soir, son sucre, la Caïffa !

Le coudert était une place triangulaire, en pente légère, parsemée de touffes d'herbes, encastrée entre la clôture de pierres sèches d'un verger, d'un mur de ferme, et celui, aveugle, des communs du château Laparde. « L'Ecu d'or » limitait le troisième côté. L'ensemble était sans grâce et pourtant cher au cœur de Denis. C'était là que, deux ans auparavant, près de la fontaine au tuyau de cuivre étincelant — le garde champêtre l'astiquait avec maniaquerie —, la petite Marie Aubarède avait accepté de devenir Marie Coste.

Denis arrêta le fardier devant l'auberge où stationnaient plusieurs voitures dont une berline lui parut bien luxueuse, serra soigneusement le frein en tournant le volant, puis entreprit de décharger la première futaille le long du plan incliné. Arc-bouté il la maintint d'abord de la nuque, du dos, puis des reins. Sous l'effort, ses mâchoires saillaient et une veine bleue lui battait la tempe. La fatigue de ces derniers mois, pendant lesquels il avait travaillé comme un forçat, rendait chacun de ses muscles douloureux. Il serra les dents. Marie, de son côté, ménageait-elle sa peine ? Grâce à son courage le « Café-Hôtel du Périgord » retrouvait lentement une pratique qui l'avait délaissé depuis longtemps. Même si les clients « intéressants » gardaient leurs habitudes à « L'Ecu d'or ».

— Adi, vaillant ! Tu ne pouvais pas m'appeler ?

Jeantou sortait de l'auberge, le ventre en avant moulé dans un tablier blanc, le torchon au côté, courant sur ses courtes jambes.

— J'ai vu que tu avais du monde. J'ai pas voulu déranger.

— Ils patienteront bien, dit Jeantou en homme qui n'attend pas après la clientèle.

Il l'aida à descendre la deuxième barrique. Denis arracha seul la demi-pièce de rhum avec un rugissement qui fit sourire Jeantou.

— T'es aussi épais qu'un coup de trique mais, y a pas à dire, t'es sacrément costaud.

— Du temps où j'étais avec le père une poutre ne me faisait pas peur.

— On va mettre le rhum au cellier, puis on va boire un coup.

La petite salle aux murs noirâtres était comble. Deux servantes circulaient entre les tables, plaisantant avec les clients. Denis reconnut des paysans du bas Chantezac dont certains le saluèrent de la main. Un peu à l'écart, le Caïffa sirotait une absinthe avant de regagner l'épicerie. Tous étaient en blouse ou en droguet.

A la table d'hôte, les clients « de passage » étaient déjà installés devant la soupe fumante. Ils portaient de vrais costumes de la ville avec des faux cols et des cravates qui devaient les étrangler. Sur la table, recouverte d'une nappe à carreaux bleus et blancs, une demi-douzaine de bouteilles étaient déjà entamées. Les hommes parlaient haut et la chaleur conjuguée aux vapeurs du cahors rougissait les trognes.

— On peut aller à la cuisine, dit Denis.

— Pas du tout, pas du tout.

Jeantou conduisit Denis Coste sous le cantou où brûlait un petit feu de sarments.

— Assieds-toi sur le coffre à sel. Tu veux une « verte » ?

— Non, pas d'absinthe. Juste un canon.

— Comme tu voudras.

Pendant qu'il allait chercher les verres, Denis pensa que le Jeantou voulait lui montrer « de près » la différence, l'abîme, qui séparait une auberge réputée, où une clientèle sérieuse de représentants, de marchands de bestiaux ou de fourrages prévoyait sa halte, d'un humble café de village comme « Le Périgord », où ne s'arrêtaient que les colporteurs, les gendarmes, le garde champêtre et la demi-douzaine d'acharnés de cartes et de dominos. Des vieillards à qui une chopine faisait l'heure tant ils buvaient « menu ». Il en ressentit une pointe de jalousie.

Jeantou tendait le verre de vin.

— A ta bonne santé, Denis.

— Grand bien te fasse.

— C'est du bouché. Ils sont bien partis...

Il cligna de l'œil en direction de la table d'hôte.

— ... Alors une de plus ou de moins !

Denis savoura le vin. C'était un cahors charnu qui avait dépassé les cinq ans. Il ne lui arrivait pas souvent d'en boire de pareil.

Jeantou poussa du pied les braises rougeoyantes qui coloraient son visage poupin.

— Dire que pendant des années la femme a fait la cuisine là-dessus !

— Ça chauffe bien la toupine. Et la soupe y est bonne.

— Je ne dis pas... (*Il remuait la bouche, avec dédain.*) Mais quand on a du passage, qu'il faut servir plusieurs tables — et pas en même temps —, surtout si les plats ne sont pas les mêmes, rien ne vaut la cuisinière. Je lui en ai acheté une à la femme, en fonte et cuivre, quatre feux et un four qui te dore le confit comme tu n'en as pas idée. Faudra que Marie vienne voir ça...

Décidément, le Jeantou l'écrasait sous sa réussite. Impassible, Denis lâcha :

— Elle connaît déjà. Chez Laparde, ils en avaient deux !

L'aubergiste éclata de rire.

— Eh bien sûr ! Que je suis bête ! Je n'y pensais plus qu'elle avait travaillé à la cuisine du château, la Marie Aubarède ! Elle a même dû y apprendre de fameuses recettes, parce que la vieille Henriette, d'après ce qu'on dit, question cuisine, elle en remontrerait à beaucoup, même à ceux de Brive ! Le père Laparde, le grand César, c'était une sacrée bourrique mais aussi une fine gueule et, de son temps, ça défilait, les invités !

Il n'était pas du tout fâché, le Jeantou. D'ailleurs, à Marie, à quoi ça lui servait d'en avoir tant appris ? Aujourd'hui, elle cuisinait sur la braise, comme dans n'importe quelle ferme, et les clients, quand il y en avait, n'étaient pas difficiles. Une soupe de carcasse d'oie, une fricassée de gésiers, et c'était la fête !

Denis essuya sa moustache d'un revers de main.

— Encore une goutte ? dit Jeantou en tendant la bouteille.

— Merci. Tu es brave, mais il faut que je me rentre.

L'aubergiste lui compta son dû. Denis fit soigneusement glisser les pièces dans la poche de son gilet de velours. Sur le pas de la porte, Jeantou ajouta :

— Et vous, là-haut, ça va bien ?

— Ça va. Oui... ça va.

Oui, ça allait. Il n'allait pas dire que, sans la « conduite de la gare » qu'il effectuait deux fois, quelquefois trois fois par jour, ils auraient été bien en peine de payer leur dette à la mère Jalagas. Question de fierté.

— En tout cas, dit Jeantou, si Marie a besoin de quoi

que ce soit, un manque de quelque chose, enfin je ne sais pas, qu'elle vienne. On a toujours de la réserve.

— Merci.

Denis claqua la langue. Docile, le Rouge donna le coup de reins et le fardier s'ébranla.

— Il y a pas une heure je lui ai envoyé deux clients, cria Jeantou. Des bons.

Denis remercia encore, de la main, et comme il était scrupuleux jusqu'à l'exagération, il s'en voulut d'avoir prêté à Jeantou des sentiments que son attitude démentait. C'était un brave homme, simplement fier d'avoir une bonne auberge, qui tourne bien et qui le fasse vivre aisément. N'était-ce pas le rêve de Marie ? Seulement, Jeantou avait acheté une affaire florissante et l'avait payée comptant tandis qu'ils avaient dû se contenter du « Café du Périgord », que sa propriétaire, après avoir perdu, à quelques mois de distance, sa fille et son mari, avait laissé à l'abandon. Le prix était à la hauteur de la réputation de l'établissement : modeste. Comme leurs moyens, une fois payé le repas de noce. Malgré cet avantage, Marie avait dû déployer toutes les ressources de son obstination pour qu'il acceptât l'aventure.

S'il était scrupuleux à l'extrême, Denis était sans ambition. Tracer la route tout le long du jour, libre comme l'air, rassuré de savoir sa femme aux fourneaux du château et la retrouver, le soir venu, dans une petite maison avec un potager lui semblait le comble du bonheur. Marie ne l'avait pas entendu ainsi. « Ou tu viens avec moi chez Laparde — il a besoin d'un cocher — ou nous achetons le café. Mme Jalagas est prête à nous faire un prix sur plusieurs années. » Il avait refusé la livrée et avait cédé à Marie tout en se faisant le sang noir à l'idée de ne pouvoir, un jour, honorer les traites.

Au lendemain de leurs noces, ils avaient commencé à retaper la grande baraque décrépite. La façade terminée, Marie avait repeint elle-même l'enseigne : Café-Hôtel du Périgord, et y avait ajouté, en petites lettres, au coin à droite : Maison Coste. Quand il l'avait fixée au-dessus de la porte, elle l'avait serré très fort dans ses bras et lui avait glissé tout contre l'oreille : « Tu verras, Denis, tu verras... on y arrivera... Bientôt on ne dira plus : Coste ? Ah ! L'entrepreneur... Non ! on dira : Coste ? Bien sûr, celui de l'auberge de Chantezac. »

— Ja, le Rouge... Ja...

Il mordilla sa moustache, ce qui était sa façon de sourire et pensa, tout heureux, qu'on ne résistait pas à Marie Aubarède, à ses longs cheveux si lisses et si noirs que le bleu du ciel s'y reflétait, à sa taille fine, à sa peau blanche, épargnée par l'air du causse et que jalousait Amélie Laparde (c'est du moins ce que disait la vieille Henriette, qui aimait Marie comme sa fille), à ses yeux violets que tous les hommes de Chantezac rêvaient de faire briller. Et c'était lui, le Denis timide et renfermé, qui l'avait emporté. Pas le Denis des Coste, la famille qui, toutes proportions gardées, était au haut de Chantezac ce que les Laparde étaient au bas, mais un Denis pauvre et libre qui s'était arraché à l'autorité souveraine du père à la suite d'une querelle familiale qui, en son temps, avait alimenté la chronique du village.

A la hauteur du lavoir qui se trouve à mi-pente entre le haut et le bas Chantezac et où les femmes échangent les nouvelles des villages jumeaux ponctuées de solides coups de battoir, Eugène Laborie gravissait la pente en faisant claquer ses sabots. Il portait un petit panier d'osier tressé à la main.

— Tu vas en haut à cette heure ? s'étonna Denis sans arrêter le Rouge.

— Comme tu vois, mon gars.

Sa ferme était la dernière du bas de Chantezac, à la limite des carrés de petits pois. Les oies grasses d'Angèle Laborie étaient renommées et Eugène était considéré à Chantezac comme le meilleur rabassier de la région.

— Alors monte, je te conduis.

Laborie se hissa jusqu'au siège du fardier. Il plaça avec précaution sur ses genoux le panier recouvert d'un torchon blanc. Malgré l'odeur de purin et de lait suri que dégageaient ses vêtements, le parfum de la truffe fut le plus fort.

— C'est les dernières, dit Laborie. Mais il n'y en a pas assez pour que je descende les vendre à Brive.

— Elles sentent bon.

— Celles de mars, ce sont les meilleures.

La pente se faisait douce, le Rouge accéléra, pressé de gagner l'écurie.

— Je te laisse où ? demanda Denis.

— Chez toi.

Laborie souffla à deux reprises, en gonflant ses joues, comme s'il faisait une bonne farce.

— Oui, j'ai pensé que ta femme, ça pourrait l'intéresser.

— Donne-moi le panier. Ça te fera du chemin en moins.

— Eh... eh... c'est que je boirais bien une petite absinthe. Une fois de temps en temps ça fait pas de mal et ça tue le ver. Puis faut qu'on discute...

— Comme tu voudras.

Le rabassier écarta le torchon. Les truffes étaient énormes, charnues, odorantes. Il en prit une et la passa sous le nez de Denis.

— Elle fait au moins cent cinquante grammes. Et ce parfum !...

Il écarta les narines, souffla de nouveau et rabattit soigneusement le torchon.

— P'têt' bien qu'on va faire affaire, Marie Aubarède et moi.

Denis pinça les lèvres.

— Y'a plus de Marie Aubarède mais une Marie Coste.

— C'est bien vrai... c'est bien vrai... n'y vois pas offense, Denis, mais quand elle était au château, c'est toujours elle qui achetait les truffes. La Henriette lui faisait confiance. Alors, qu'est-ce que tu veux, j'ai gardé l'habitude.

Denis haussa les épaules comme pour signifier que cela n'avait aucune importance mais son visage démentait cet apparent détachement.

— Je pourrais les proposer au Jeantou, poursuivit Laborie, mais il n'y connaît rien. Il n'a pas la finesse. Toi, tu as de la chance parce que Marie Au... Marie Coste (*il s'était repris à temps*), elle l'a. Tu peux courir pour la tromper. Une truffe frelatée elle la repère tout de suite. Pourtant, on y a droit à la terre... un petit trou et hop ! on comble. Mais elle voit tout. C'est comme pour les foies. Jamais Angèle lui en proposera un qui soit un peu noir... Hein ? Ça arrive qu'un foie soit un peu noir...

Il continua de parler en homme qui avait passé sa journée solitaire, sous les chênes du causse, avec sa truie en laisse et le bâton prêt à disputer la trouvaille à l'animal. Denis l'écoutait à peine, répondait encore moins. Il était soudain contrarié et ne voulait pas s'en avouer la raison. En

évoquant Marie, le vieux rabassier avait dit « Marie Aubarède » avec une nuance d'affectueuse tendresse et il n'était pas le seul à Chantezac, où l'activité de la jeune femme, sa bonne humeur, sa serviabilité surtout, étaient unanimement appréciées. Toujours disposée à rendre service, à prêter la main à une voisine en difficulté, à lire ou écrire une lettre pour ceux — et ils étaient nombreux — qui se prenaient encore dans les barbelés de l'alphabet et de la syntaxe. Et puis elle était belle. Bien sûr, depuis son mariage, pas un homme ne se serait avisé d'évoquer ses attraits devant Denis — question de convenances —, mais il savait qu'ils n'étaient pas étrangers à l'assiduité de certains nouveaux clients du Café du Périgord. Bref, Denis était jaloux. Non de Marie Coste, elle ne lui en donnait aucune occasion, mais de Marie Aubarède.

— Moi, je suis sûr qu'elle va me les prendre, mes truffes...

Laborie cligna de l'œil et plissa les lèvres dans un sourire édenté.

— ... Et même, peut-être, l'absinthe, elle me l'offrira !

Cette réjouissante hypothèse lui étira la bouche jusqu'aux premiers chicots noirâtres qui garnissaient encore ses maxillaires. Il cracha de contentement. Un long trait précis de jus de chique qui vint s'écraser entre les postérieurs du cheval.

Denis eut envie de doucher son enthousiasme. « C'est moi le patron et tes truffes, si je n'en veux pas, ma femme ne te les achètera pas ! » Mais il se contint. Après tout, c'était leur accord : Marie au café et lui sur les routes. Pourquoi en vouloir aux clients de la considérer comme seule maîtresse des lieux ? Lui ne faisait qu'y passer et bien souvent allait se coucher, le corps brisé de fatigue, les veines charriant du plomb fondu, alors que Marie servait encore les buveurs attardés. Pensée qui le déchira comme une ronce. Ce soir encore... Marie n'allait-elle pas marchander avec Laborie, préparer le dîner pour les clients du Jeantou, puis les servir ? Sans compter les chambres à préparer. Et puis ces clients, ces « bons clients » comme disait l'autre, ça devait traîner à table, réclamer le café, puis de l'alcool. Surtout s'ils étaient deux !

Le Rouge avait ralenti. Denis lança son fouet qui claqua rageusement. Laborie le regarda avec surprise.

— Avance, carogne ! cria Denis sans détourner les yeux.

Il fit à nouveau siffler la mèche comme pour se punir et ne desserra plus les dents jusqu'à ce qu'ils fussent arrivés devant le Café-Hôtel du Périgord dont les lampes à pétrole étaient toutes allumées.

2

Marie eut un regard heureux pour la salle du café. Son café. Le rêve si souvent caressé, le soir, dans l'ombre de la petite chambre, là-haut, sous les combles du château Laparde, après sa conversation avec la vieille Mme Jalagas. « Tu comprends, ma petite Marie, après tout ce qui m'est arrivé, je n'en peux plus. Ici, il faudrait des jeunes... mais je ne vois personne... »

Elle passa un coup de chiffon machinal sur les tables de bois ciré que le soleil couchant éclaboussait de poussière brillante. Les murs de la salle étaient simplement chaulés mais enrichis de bassinoires et de cuivres rutilants. Sur ses rayons de noyer patiné un vaisselier supportait une douzaine d'assiettes — porcelaine blanche à motifs roses — et trois grands plats. La fierté de sa mère, ces trois grands plats. Pourtant, la pauvre femme n'avait guère eu le temps ni l'occasion de s'en servir. Marie se souvenait avec attendrissement des gestes précautionneux du sabotier : « C'est pour toi, ma fille. Maria les aimait tellement. Si elle était encore là, elle l'aurait voulu... mon cadeau de mariage... tu sais, je ne peux faire plus... » Et il s'excusait, humble mais heureux. Alors que les Coste, qui ne comptaient plus leur or... A quoi bon revenir sur le passé ? Dans un pot de grès elle arrangea en bouquet quelques branches de houx laqué qu'elle piqua de primevères dont le jardin regorgeait. L'horloge sonna la demie de cinq heures. Une belle horloge qu'elle astiquait avec passion et dont le tic-tac rompait sa solitude.

A Chantezac, le passage était rare et à l'exception des jours de foire — un samedi sur deux —, Marie restait des

journées sans voir un voyageur, sans cuisiner d'autre repas que celui de Denis, n'ayant à servir, le soir venu, que quelques chopines, un verre de bière, de Byrrh ou de rhum devant lesquels les nouveaux habitués palabraient. Inactivité forcée qu'elle avait mise à profit pour rénover les chambres abandonnées. Le « Périgord » en comptait huit plus lamentables les unes que les autres. Elle s'était attelée à la tâche et, les travaux du jardin et les soins aux animaux terminés, elle tapissait les murs, garnissait les fenêtres de vichy rouge (la toile la moins chère que l'on trouvât à la foire), ornait les lits de couvre-pieds au crochet. Quatre chambres restaient encore à aménager mais en moins de deux ans l'auberge délabrée avait recouvré une seconde jeunesse. La salle était accueillante, les chambres pimpantes et confortables, chacune ayant son nécessaire de toilette en faïence — pot à eau, porte-savon. « L'hôtel de Bordeaux, à Brive, pensait-elle ingénument, ne peut offrir mieux. » Qu'une clientèle plus nombreuse s'en aperçût et la réussite ne serait pas loin.

L'ambition secrète de Marie Coste était de pouvoir servir un jour dans son auberge ces plats subtils dont Henriette lui avait appris le goût et les secrets et dont la cuisinière avait régalé deux générations de Laparde. Mais ce n'était encore qu'un rêve. Pour l'heure, la « bréjaude » l'attendait. Denis s'en régalait et lorsqu'il en sentait le parfum, au retour, le soir, une joie gourmande éclairait son visage grave, osseux. Marie, alors, était envahie d'un bonheur paisible. « Au bonheur », pensa-t-elle comme elle aurait dit : au travail.

Sur les braises rougies elle disposa trois bûches, puis, quand les flammes les léchèrent, elle suspendit la vieille marmite pleine d'eau à la crémaillère.

Lors des gros travaux, Denis avait supprimé le cantou sous lequel la mère Jalagas, la poêle à long manche à la main, cuisinait, pliant avec peine ses reins ankylosés. « Je vais remonter le foyer à hauteur de ceinture et supprimer le fond. Comme cela tu pourras travailler debout — aussi bien dans la salle que dans la cuisine — comme sur une cuisinière... » La cuisinière à charbon, celle des Laparde ou du Jeantou, ce serait pour plus tard. Bien plus tard. Quand ils auraient « les moyens ».

Devant un morceau de glace fixé près de la porte par quatre clous elle ajusta les mèches brunes qui avaient échappé à son chignon. De l'index humecté de salive elle

lissa ses sourcils réguliers et les petits cheveux fous qui frisottaient sur ses tempes, puis mouilla ses lèvres pour leur donner de l'éclat. Dans l'iris violet ses pupilles faisaient comme deux trous noirs. Coquette... Et pourquoi pas ? Denis allait arriver et, depuis qu'elle n'avait plus de doutes, elle avait hâte de lui annoncer l'événement. Pour la première fois depuis la réouverture de l'auberge, elle souhaita qu'il n'y eût pas de clients. Ce qu'elle avait à lui dire exigeait l'ombre et l'intimité complice de la chambre.

En chantonnant, elle nettoya deux jeunes choux, des poireaux pleins de sève et de grosses raves accompagnées de pommes de terre. Elle trancha alors un épais morceau de lard frais qu'elle jeta dans la marmite où l'eau frissonnait.

Une bonne odeur de bouillon gras flottait dans l'air lorsque le grelot de la porte tinta.

— Boncheï, Marie...

— Bonsoir à tous.

L'horloge égrena les six coups, saluant comme chaque jour l'arrivée de Chicho-Gru, Trapo-Sôs et Be d'Ozeu qui formaient le plus solide noyau des habitués. Seul un cataclysme ou la mort aurait pu les empêcher de sacrifier à leur manille quotidienne.

Le soleil s'était caché. Marie alluma la suspension et leur apporta d'autorité le tapis de feutrine verte et les cartes dont la crasse épaississait le paquet. Chicho-Gru les battit en récitant machinalement l'incantation qui ouvrait la partie :

Fâ no partido de manillo
Tout en platussant en famillo
Avant de s'en ana dermi
Co delasso et co rejoui.

— C'est bien vrai, ajouta Trapo-Sôs, grâce à la manille, nous trois, on fait une fameuse famille. Souvent meilleure que la vraie.

— Et pour « platusser », s'esclaffa Be d'Ozeu, tu rends des points à Angèle. Plus bavarde qu'elle, y'a peut-être ma femme... mais c'est pas sûr !

Marie s'apprêtait à servir l'habituelle piquette lorsque se produisit le premier événement de cette soirée, qui en fut fertile.

Be d'Ozeu passa les pouces dans l'entournure de son gilet et dit en détachant ses mots :

— Pas de piquette pour moi ! Au jour d'aujourd'hui, ce sera une absinthe. Et bien tassée, moun piti !

Au-dessus d'un profil de rapace qui lui valait le surnom de « bec d'oiseau », Irénée Chastaing portait, hiver comme été, le képi bleu de l'administration des postes. Un képi avachi et délavé dont il avait savamment cassé la visière au retour de sept années d'un service militaire terminé sans gloire dans le désastre de Sedan. Evénement considérable dont Marie ne pouvait se souvenir puisqu'il avait eu lieu l'année de sa naissance. Le képi de Be d'Ozeu était le baromètre de ses activités. En service, il le portait incliné sur le front à équidistance d'oreilles charnues et poilues. Mais dès qu'il avait déposé sa vaste sacoche de cuir bouilli et sa bicyclette au bureau de poste de Chantezac, le couvre-chef administratif se renversait sur sa nuque, découvrant entre sourcils et cheveux une large plage blanche incongrue sur ce visage recuit par le grand air et délimitée par un profond sillon rouge qui lui faisait comme une balafre. Le salaire que lui prodiguait l'Administration avait l'immense avantage d'être régulier et de promettre, à l'heure de la retraite, une pension qui suscitait déjà d'affreuses envies paysannes. Sa modicité mensuelle tempérait pourtant les jalousies. C'est pourquoi la munificence dont Be d'Ozeu faisait preuve en commandant une absinthe provoqua l'étonnement de ses compagnons.

— Et de la Joanne, précisa-t-il en se carrant sur la chaise paillée.

— De la Joanne ! s'exclama Chicho-Gru. La meilleure...

— Mais la plus chère, ajouta Trapo-Sôs. Un seul verre coûte autant que le pichet de vin ! Parole, tu as fait main basse sur une lettre chargée !

Le teint de Be d'Ozeu vira au rouge. Sous le coup de la colère on vit même son front blême se parer de roseurs virginales.

— Non, moussur Trapo-Sôs ! Irénée Chastaing n'a jamais fait tort à son pareil. On ne peut en dire autant de tout le monde.

Chicho-Gru regarda Trapo-Sôs, puis étouffa un gros rire. La rapacité de Ferdinand Puymège, dit Trapo-Sôs — grippe-sou — tenait de la légende. Il était propriétaire du seul bureau de tabac de Chantezac, obtenu grâce à une blessure

de guerre dont personne ne connaissait l'exacte gravité. A la vente du tabac et des allumettes il avait adjoint celle du pétrole et du sel sans se soucier de la concurrence déloyale qu'il faisait ainsi à « Caïffa » Peyrevade, l'épicier. Quand Ferdinand Puymège se mit en tête de vendre du sucre, Caïffa vint lui dire deux mots « sous le nez ». Le buraliste s'en sortit avec un œil au beurre noir, le nez comme une rave et le surnom de Trapo-Sôs. Il renonça dès lors à toute extension de son commerce et fit trimer sa femme à sa place sous le fallacieux prétexte que la grosse Angèle était une Peyrevade, que Caïffa était son cousin germain et que tout le mal venait de cette famille maudite. A quarante-neuf ans, Trapo-Sôs avait un gros ventre rond emmailloté, quelle que soit la saison, dans une large ceinture de flanelle bleue, des yeux ronds comme des boutons de bottines piqués dans le plus rond des visages qu'on eût jamais vus au chef-lieu de canton. Lorsqu'il avançait à petits pas sur ses jambes grêles on s'attendait à le voir rouler.

— Quand on a un mètre qui fait quatre-vingt-quinze centimètres et une balance toujours de traviole on ne rit pas aux insanités d'un Be d'Ozeu, môssieur Chicho-Gru.

Ce fut à Marie de retenir son rire. L'avarice de Chichegrain était telle que nombre de ménagères préféraient se servir auprès du colporteur juif qui passait chaque semaine plutôt que de se faire « estourbir » chez le mercier du village. Chicho-Gru était devenu blême. Sur la table ses deux poings menus ressemblaient à des grives décharnées près de s'envoler.

— Allons, intervint Marie, le printemps qui arrive vous échauffe le sang pour rien ! De si bons amis... Et à vos âges...

— A mon âge, ma belle, dit Trapo-Sôs, je t'en montrerais encore si tu...

— Tt... tt... tt..., monsieur Puymège... Alors, je vous mets une absinthe à chacun ?

— Jamais de la vie, s'écria Chicho-Gru avec une vivacité qui libéra les rires.

— Servez... servez... Marie Aubarède. Aujourd'hui, c'est moi qui régale.

Et le facteur, épanoui, annonça que l'Administration l'avait augmenté — « par décret » — de 5 francs par mois, plus une prime d'entretien de 2 francs pour la bicyclette.

— La prochaine tournée, on la fera à la manille, décréta-t-il.

Devant le visage défait de Trapo-Sôs, qui perdait le plus souvent, il annonça, grand seigneur, qu'un pichet de vin serait bien suffisant pour une seconde tournée.

— Une absinthe, c'est le nectar des dieux. Mais deux, c'est la première marche vers l'enfer.

Chicho-Gru et Trapo-Sôs se répandirent en compliments flatteurs sur la saine philosophie de leur compagnon et la partie put commencer dans la plus parfaite harmonie. Une manille aux enchères à trois dont seules les annonces troublèrent le calme retrouvé. Le dix de la manille et l'as du manillon tiraient des éclats des gorges râpeuses de Be d'Ozeu et de Chicho-Gru tandis que Trapo-Sôs noyait sa malchance coutumière dans les reflets laiteux de l'inhabituelle absinthe.

L'atmosphère tranquille s'anima à l'arrivée des « dominos ». Marie appelait ainsi le quarteron de vieillards caquetants qui chaque jour s'installaient à la même table et disposaient en rang de bataille les rectangles d'os jauni qu'ils faisaient claquer sur le bois ciré tout en ressassant les souvenirs de leur service militaire, à l'époque où l'on tirait encore au sort, et qui composait les plus belles heures de leur vie. Celles où ils étaient jeunes. Marie répondit à leur salut en patois et leur servit les deux chopines constituant le modeste apéritif que ces fidèles s'offraient chaque soir.

Marie s'apprêtait à tremper les légumes de la bréjaude lorsque arrivèrent coup sur coup Monteil, le forgeron, accompagné du petit charpentier Ludovic que tout le monde appelait le Châtaignier, et de Lavinadière flanqué de son « renardier », habillés « tout de propre » et le chapeau neuf enfoncé au ras des yeux. Ils s'installèrent à deux tables dans un grand raclement de souliers à clous.

— Alors, te voilà sorti de ta tanière ? dit Monteil.

— Faut bien de temps en temps se changer les idées, répondit Lavinadière. Et se faire servir « un quelque chose » par une jolie fille comme Marie Aubarède ça vous prouve qu'on est encore un être humain. Dans nos bois, sans jamais voir personne d'autre que mon « renardier », y'a des jours je me fais l'effet d'un sanglier.

— T'avais qu'à te marier, dit le Châtaignier. Tu habiterais au village et tu monterais à la coupe chaque matin !

— Y'a deux ans j'y ai ben pensé. Mais ce sacré Denis

Coste y avait pensé avant moi. De toute façon, un scieur de long face à un fils Coste, pas une chance !

Marie apportait les consommations. Des volutes bleues planaient sous les poutres de la salle. A l'odeur du tabac se mêlaient celles du vin et surtout de l'absinthe, dont l'arôme se dégageait au fur et à mesure que chaque consommateur humectait d'un mince filet d'eau fraîchement tirée du puits le sucre posé en équilibre sur la cuillère percée..

— C'est vrai, hein, Marie, qu'entre un fils Coste et moi t'aurais choisi le Coste ?

Le sourire s'effaça du visage de Marie. Elle regarda Lavinadière dans les yeux.

— Je n'ai pas épousé un fils Coste, lâcha-t-elle, contrariée. J'ai épousé Denis. Et tout Chantezac sait comment ça s'est passé. Mais c'est vrai qu'entre Denis et toi je n'aurais pas hésité.

Le scieur de long vida d'un trait son absinthe et éclata d'un rire forcé.

— Te fâche pas, belle Marie Aubarède ! Et rapporte-nous de l'absinthe. Ce soir, je fais la bombe à tout casser ! Tu as à dîner pour le « renardier » et moi ? Et si le Châtaignier veut se joindre...

— Bien sûr. Ce soir, j'ai fait la bréjaude. Après, si tu veux, je peux faire une omelette ou du porc salé.

— Les deux, ma belle, les deux. Et dans la bréjaude ne ménage pas le lard !

Marie retrouva son sourire.

— Ne crains rien, dit-elle. Je l'avais faite pour Denis. C'est tout dire. Je vais en ajouter quand même.

Lavinadière suivit sa taille dansante tandis qu'elle regagnait la cuisine.

— Belle fille, dit le Châtaignier. Mais bougrement sage !

— Ouais, belle fille. Mais si je l'avais mariée, mon gars, je ne crois pas que j'aurais fourni toutes les poutres que tu achètes au patron. J'aurais eu mieux à faire que de scier tout au long du jour.

— Et moi, dit le « renardier » tout en roulant des yeux, qu'est-ce que je serais devenu ?

— Un autre que moi aurait guidé la scie et toi tu aurais continué à tirer. Un « renardier », c'est fait pour ça. Ça tire, ça passe la scie et ça reste en bas.

Le « renardier » roula encore de la prunelle, tenta de réfléchir puis, renonçant à un tel effort, termina son verre d'absinthe.

— C'est la vie, dit-il en soupirant, y'en a qui guident et y'en a qui tirent.

Puis il regarda son verre vide.

— J'en reprendrais bien une p'tite.

Scieurs de long et charpentiers ayant la réputation de boire sec, Monteil ne voulut pas être en reste.

— Jamais on n'a vu le fer plier devant le bois, dit-il. Celle-là sera pour moi. Et puisque vous faites la fête, j'en suis. Je soupe avec vous.

3

Si elle n'avait pas travaillé cinq ans durant sous la férule autoritaire de la solide Henriette que rien ni personne ne pouvait émouvoir dès qu'elle s'installait devant ses fourneaux, Marie eût été prise de panique. Pour la première fois depuis sa réouverture — en dehors des jours de foire où la mise en place de la cuisine se faisait la veille —, le « Périgord » voyait toutes ses tables occupées. Sous l'effet de l'alcool et du tabac, l'atmosphère s'était épaissie, les conversations montaient, les visages s'illuminaient. A la table de manille, les joueurs devaient crier pour faire entendre leurs annonces. Et les « dominos », d'habitude si tranquilles, faisaient claquer leurs pièces d'os dans de joyeuses roulades de castagnettes.

Etait-ce la « bamboche » promise par le scieur de long qui avait déclenché ce vent d'extravagance ? Toujours est-il que Be d'Ozeu et ses compagnons avaient jeté leurs sages résolutions par-dessus les moulins de la colline et faisaient succéder les tournées d'absinthe. On vit même Chicho-Gru lancer sur la table une pièce de cent sous dans un geste de folle prodigalité que l'on n'oublierait pas de sitôt ! Marie déboucha une deuxième bouteille de Joanne et dut tracer des bâtonnets sur une ardoise pour compter les consommations. Auprès du Châtaignier, Monteil avait le teint aussi rouge que sa forge et le roux vif de la couronne de cheveux frisés qui surmontait son large visage en paraissait comme atténué. Les effets conjugués de l'alcool sur les hommes excités et du feu sous la marmite couvrirent bientôt les vitres d'une buée délicate qui se transforma rapidement en une multitude de rigoles transparentes. Dehors, la nuit

tombante apportait la fraîcheur de la montagne. Marie activa le feu, souleva le couvercle de la toupine et sortit le lard à l'aide d'une grande louche. Tout en la maintenant solidement de la main gauche, elle saupoudra copieusement de sel et émietta à la fourchette la viande odorante, dont le parfum se répandit aussitôt dans l'air surchauffé et arracha à la salle de grandes clameurs enthousiastes.

— Brège-la, ma fille, brège-la bien, cria Lavinadière.

— Une bréjaude qui n'est pas brégée, ce n'est plus une bréjaude, ajouta Monteil, dont l'œil jaune luisait.

— Ce n'est plus qu'une vague soupe aux choux, confirma le « renardier ».

Marie rejeta en riant le lard émietté dans le bouillon blanchâtre sans oublier la couenne.

— Tu me le réserves, ce bréjou, lança le sieur de long. J'adore ça et il a l'air fameux.

— Et qu'est-ce que dirait Denis? répondit Marie en s'épongeant le front.

Qu'ei queu gagno lo soupo
Que deu minjar lou brejou.

Qui gagne la soupe mange le grillon!

Tandis qu'elle ajoutait les légumes, Trapo-Sôs, en veine de confidences, expliqua à ses compagnons que lorsqu'il se « pougnait » avec Angèle, celle-ci jetait ostensiblement le bréjou au chat.

— Mais si c'est elle qui a tort, la plupart du temps, dit-il en s'esclaffant, comme elle ne veut pas me l'avouer en face, alors elle m'en donne un morceau le matin et le soir. Je sais comme ça qu'elle reconnaît, et comme je suis brave, je fais la paix.

La magnanimité de Trapo-Sôs étant sujette à caution, sa version du bréjou lui attira quelques réflexions qu'il fut le seul à ne pas trouver plaisantes. Il fit mine de jeter ses cartes et de s'en aller.

— Eh, Ferdinand, dit le Châtaignier qui ne voulait pas gâcher la fête, sais-tu pourquoi maintenant je refuse de monter la moindre charpente au-dessus d'Uzerche? A cause du bréjou. Chez ces sacrés Limousins, le bréjou, il est pas question de le donner au maître ou au chat. Les patronnes sont tellement ladres qu'elles le gardent pendu

à une ficelle sous le manteau de la cheminée. Il devient rance et jaune.

— Et qu'est-ce qu'elles en font ? demanda Trapo-Sôs.

— Quand l'eau chante dans la marmite, elles le trempent deux, trois fois. Oh, vite, très vite, pour qu'il dure. Et la soupe est faite.

Pendant un court instant, comparées à ces piètres maîtresses de maison, les femmes du bas Limousin, en général, et celles de Chantezac, en particulier, reçurent plus de compliments que leurs maris ne leur en feraient pendant toute une vie. La conversation animée fut brusquement interrompue par l'arrivée d'un étranger dont la formidable carrure s'encadra dans la porte. Une gifle de vent frais balaya la salle.

— Bonsoir à tous, braves gens.

Comme il avait salué en patois en touchant son chapeau de feutre, on lui répondit poliment.

Il portait une redingote grise, un gilet fleuri barré d'une épaisse chaîne d'or et qui moulait un ventre impressionnant, des culottes prises dans des bottes à revers. Ses favoris gris et drus gonflaient un visage de bon vivant. Son compagnon, beaucoup plus jeune, avait la taille élégante et bien tournée dans un costume de voyage marron foncé. Il était rasé de près et une moustache blonde retroussée au fer ondulait au-dessus d'une bouche aux lèvres ourlées que bien des femmes devaient lui envier. Lorsque Marie s'avança, il se découvrit et garda à la main le taupé crème qui le couvrait tout en portant sur la salle un regard distant.

— C'est Jeantou, de « L'Ecu d'Or », qui nous envoie, dit le colosse. Chez lui c'est complet. Il nous a dit qu'on pourrait manger et loger chez vous. Mais...

Il eut un geste éloquent pour les tables occupées. Marie s'empressa de le rassurer.

— Ces messieurs vont dîner ensemble, dit-elle en désignant celles de Monteil et de Lavinadière. Ils vont bien se serrer.

— C'est que nous avons deux invités, dit le jeune homme à la moustache.

— La table est pour quatre. On va la tirer à l'écart pour que vous soyez tranquilles.

— Il nous faudrait aussi deux chambres.

Marie les conduisit, le cœur battant. Jamais jusque-là le modeste « Périgord » n'avait abrité de clients aussi impor-

tants. Le colosse se nommait Emile Baillot et était marchand de bestiaux à Périgueux. Il avait ses habitudes à « L'Ecu d'or » où il passait une dizaine de fois l'an. Le jeune homme était son fils. Ses études terminées — à Paris, précisa-t-il en tordant sa fine moustache —, il se faisait au métier en accompagnant son père.

D'un poing expert, Baillot tâta le matelas.

— Bien... bien, la maison est confortable et l'hôtesse jolie. Comment vous appelez-vous, mademoiselle ?

Marie sentit son visage s'empourprer.

— Marie Coste, monsieur. Pour vous servir.

— Ah ? Jeantou m'avait dit Marie Aubarède !

— C'était mon nom de jeune fille et comme je suis née à Chantezac beaucoup de gens m'appellent encore ainsi.

— Eh bien, Raoul, si Mme Coste cuisine aussi bien que ses chambres sont agréables, je sens que nous allons passer une bonne soirée. Qu'est-ce que vous pouvez nous servir ?

Marie s'excusa de la frugalité du repas.

— En dehors des jours de foire, expliqua-t-elle, je ne fais de repas qu'à la commande. Ce soir, je peux vous proposer de la bréjaude, elle est bonne, et une omelette ou du porc salé.

— De la bréjaude ? interrogea Raoul.

— Ce Parisien ne sait plus rien ! s'exclama le colosse. Mais c'est vrai qu'il faut monter dans le Limousin pour en trouver. Mon fils, la bréjaude est peut-être la meilleure soupe paysanne qu'on puisse trouver. Un plat qui réjouit l'estomac. Et si elle est faite dans les règles de l'art, la cuillère doit y tenir debout ! Avec un bon chabrol pardessus, on se sent ragaillardi. Pourtant, ce soir, je voudrais faire honneur à mes invités.

Il se tourna vers Marie, frappant du poing sa paume énorme.

— C'est Gioux et Bugeat, de fameux éleveurs entre parenthèses. Leurs bêtes sont splendides. Je suis en affaire avec eux et rien de tel qu'un bon repas bien arrosé pour l'enlever. Vous pourriez peut-être nous arranger quelque chose qui sorte de leur ordinaire. Que j'aie l'air de leur faire fête. Le prix ne compte pas.

— Enfin, père, dit Raoul avec une moue un peu condescendante, vous n'êtes pas chez Véry ou au Café Anglais. Pas même à l'hôtel de Bordeaux.

Il s'était débarrassé de son paletot et, en manches de

chemise — sans se soucier de l'hôtesse —, sortait du linge d'un sac de cuir tout en tirant sur un fin cigare brun. Marie serra les lèvres pour retenir des paroles qu'elle aurait regrettées.

— Dans ce cas, dit-elle d'une voix crispée, je vais puiser dans mes réserves. J'ai des grillons pour commencer. Des truffes de la saison et un bon pâté de foie gras que je prépare moi-même. Un confit de canard ou d'oie avec des pommes à la graisse. Ou plutôt un ragoût de petits pois.

Le visage de Baillot s'était épanoui.

— Voilà qui sera parfait. Truffes et foie, confit de canard et ragoût de petits pois. Et ne lésinez pas sur le vin.

— J'ai un très bon vin de Cahors : du château-de-helnacq. Il vaut bien des bordeaux.

— Je connais. Les Helnacq sont un peu parents avec votre maire ?

— Mme de Helnacq est la cousine de Mme Laparde.

— Mais vous savez tout, jolie madame Coste.

— J'ai travaillé au château, jadis.

— Alors nous sommes sauvés !

Et Emile Baillot saisit la main de la jeune femme avant qu'elle eût pu prévenir son geste et la baisa avec ostentation.

— Cela fera cinquante sous par personne, sans le vin, dit-elle en se dégageant vivement. L'autre chambre est à côté. Un franc la nuit sans le déjeuner du matin. Mon mari va arriver, il dételera votre cheval. La bougie est sur la table de nuit.

Elle avait débité cela d'une traite pour cacher sa confusion et s'enfuit, poursuivie par les rires des deux hommes.

4

Tout en chantonnant, Marie avait lavé et longuement brossé les truffes fraîches. Laborie en voulait 5 francs. Elle les avait obtenues pour 3 francs, accompagnées d'une absinthe bien tassée, satisfaite d'avoir imposé son prix et de pouvoir servir à ces clients inattendus un plat surprenant dans une auberge de campagne. Ce petit M. Raoul, un prétentieux, il en avait plein la bouche de son Café Véry et de ses Anglais qui ne boivent que de la tisane ! Des truffes comme ça, il lui en dirait des nouvelles !

A son habitude, Denis n'avait pas participé à la discussion. Il s'était contenté de décharger le fardier, dételer la berline de Baillot et bouchonner les chevaux. Sa tâche accomplie, il entra à l'auberge par la porte de derrière, bien décidé à mettre les pieds sous la table et la soupe dans son écuelle comme tout homme qui a « abattu » sa journée et aspire à un repos bien gagné. Dans la cuisine, il tira un peu d'eau fraîche de la bassine et but directement à la « couade », la longue louche de bois dont le manche est évidé et permet d'économiser l'eau du puits en ne laissant couler qu'un mince filet. Puis il s'aspergea le visage et vint embrasser Marie qui, les joues rouges et le front moite, s'affairait à la préparation des repas. Elle détourna à peine la tête.

— Tu ne me le rends pas ? s'étonna-t-il.

— Pas le temps !

Elle lui sourit et expédia un petit baiser rapide sur le coin de son menton râpeux tandis qu'il se penchait sur le plat.

— Des truffes ? Mais tu es folle !

— Les clients de Jeantou. Des marchands de bêtes. Ils veulent du bon. Un dîner de fête.

A travers le foyer de la cheminée, elle désigna de la tête la table des Baillot père et fils qui menaient une âpre discussion avec Gioux et Bugeat. Les deux éleveurs portaient la blouse bleue amidonnée des jours de foire et leurs joues pleines étaient marquées de petites balafres, trace d'un rasage inhabituel un soir de semaine.

— Deux francs cinquante par tête, murmura-t-elle, tout en graissant un papier à l'aide d'une couenne de lard. Plus le vin. Rien qu'avec les grillons ils m'en ont déjà vidé deux bouteilles.

D'un geste preste elle réunit les truffes au centre du papier graissé qu'elle lia à l'aide d'une ficelle fine.

— Va me chercher du vin au cellier. Du château-de-helnacq. Au moins quatre. Au train où ils vont !

Denis la regardait, stupéfait, les bras ballants. L'achat de deux caisses de ce fameux château-de-helnacq avait été la cause de leur première dispute. Denis se refusait à investir 25 francs dans un vin bouché dont — assurait-il — ils n'auraient jamais la vente.

— Profites-en pour me remplir des pichets au tonneau. Je ne dois pas négliger Monteil et le scieur de long. Après, tu iras les voir. Il faut que le patron se montre, ajouta-t-elle en riant.

— Quand on mange ? dit-il en grommelant.

— Tu as de la bréjaude. Les tailles de pain sont dans ton écuelle. Et ensuite, si tu es bien sage, je te ferai une omelette aux truffes, avec les petites et les épluchures, j'ai de quoi. Ça te fait plaisir ?

— Bien sûr, mais toi ?

— Moi, j'aurai le temps... plus tard... mais, Sainte Vierge ! va chercher le vin. Vite ! Ils attendent. Et l'attente, pour la soif, c'est pas bon.

Cette célérité ne correspondait pas au caractère de Denis, qui haussa les épaules et, d'un pas lent, celui dont il accompagnait son cheval dans les montées du causse, se dirigea vers le cellier.

Lorsque Marie dégagea la tourtière des braises qui la couvraient et qu'elle ouvrit la papillote d'un coup de couteau précis, un parfum puissant et subtil à la fois, un avant-goût de paradis, se répandit dans l'air. L'odeur de la truffe balaya toutes les autres, autoritaire, souveraine, sûre

de son pouvoir. Marie s'apprêtait à disposer les précieux tubercules dans un plat lorsque Baillot l'arrêta.

— Laissez la papillote, s'écria-t-il d'une voix de basse impressionnante. Donnez, donnez, jolie madame Coste.

Le géant prit la papillote entre ses mains, comme insensible à la chaleur, la fit passer sous le nez de ses convives, écarta les narines et huma le fumet en fermant les yeux.

— Des truffes fraîches, mais comment avez-vous fait ? C'est un miracle à cette époque...

— Ce sont les dernières. On me les a apportées pendant que vous buviez l'absinthe.

Le marchand se tourna vers son fils.

— A Paris, ni chez Véry ni dans ton Café Anglais on ne te servirait semblable merveille au mois de mars. Nos campagnes nous offrent des présents qu'il faut savourer dans leur humble décor. Les Baillot sont de Périgueux depuis six générations, et Périgueux, vous le savez, mes amis, c'est le Vatican des truffes, eh bien, je vous le dis, il n'y a pas un notaire, un pharmacien, un avocat, pas même M. l'évêque, qui puisse ce soir s'offrir pareil balthazar.

Il puisa à la main dans la papillote et déposa dans chaque assiette deux truffes brûlantes, réservant la plus grosse pour Bugeat, dont les bœufs à l'embouche valaient bien ce sacrifice. Puis, après avoir rempli les verres, il tailla de larges tranches dans le pâté de foie gras, et croqua une demi-truffe qu'il mâcha longuement.

— Une splendeur ! dit-il en joignant les doigts en bouquet.

— Ouais, admit Gioux, y'a pas à dire, elles sont bonnes.

Il bâfrait, l'éleveur, mordant la truffe brûlante, s'empiffrant de foie, l'accompagnant d'énormes bouchées de pain et de rasades de cahors qui vidaient son verre en deux gorgées.

— Ouais, répéta-t-il en éructant, y'a pas à dire.

Devant lui, Raoul découpait ces délicates nourritures d'un couteau et d'une fourchette trop nonchalants aux yeux de son père, qui le rappela à l'ordre d'un vigoureux coup de pied dans les chevilles. Le « Périgord », que diable ! ce n'était pas le « Grand Seize » ! Et les éleveurs n'avaient rien de dandys ! Excédé, le jeune homme cassa à la main un morceau de foie qu'il maintint du pouce sur

son pain avant de le porter à la bouche. Puis, vidant son verre, il planta les coudes sur la table.

— Alors, mon vieux Bugeat, dit Baillot, rasséréné, on marche à 250 francs par bête ?

— Beû, dit l'autre, c'est un peu serré. Au jour d'aujourd'hui, si j'achète une jeune vache il va me falloir payer... j'sais pas... au moins 350...

— Pas du tout. Au dernier comice, à Périgueux, on les a négociées à 280, 300 maximum. Et des bêtes superbes. Primées et tout... pas, Raoul ?

— Plus près de 260 que de 280, dit le jeune homme. Et puis nous, c'est pas de la laitière qu'on veut, c'est de la viande.

— J'vois ben, j'vois ben, dit Bugeat, qui mangeait comme quatre et réfléchissait comme dix. C'est à voir.

Gioux, qui n'avait que des moutons à vendre, conclut le marché le premier. On dut attendre le confit de canard et le ragoût de petits pois pour que Bugeat se décidât.

— Bon Dieu, il est savoureux, dit-il en enfournant de pleines cuillerées. Il fond dans la bouche comme une cuisse de bébé.

— C'est une chance que Jeantou ait eu trop de monde, décréta le marchand de bestiaux, jamais chez lui je me suis régalé de cette façon !

La quatrième bouteille de château-de-helnacq ne résista pas à un tel enthousiasme et Marie, confuse, dut s'expliquer sur son tour de main.

— Ce n'est pas grand-chose, se défendit-elle, et si on était en saison ce serait bien meilleur. Les petits pois frais, alors ça, oui, c'est un régal.

— La cuisine d'été, décréta Baillot, il faudrait être un moine pour la rater. Et encore, à les voir gras comme des ramiers, sûr qu'ils ont leurs trucs... Allez, racontez, madame Coste, que je puisse dire à ma femme... Elle ne sera pas contente car elle est persuadée qu'à côté d'elle Carême est un gâte-sauce.

Marie, qui — pas plus que les éleveurs — n'avait entendu parler de Carême, si ce n'est comme période d'abstinence, rougit jusqu'aux tempes et livra sa recette.

— Rien, ce n'est rien... un kilo de petits pois, du lard haché, des petits oignons et c'est tout.

— Allons donc, vous ne voulez pas partager votre secret !

— Mais si, monsieur. Il faut juste ajouter deux trois cœurs de laitue, un bouquet garni, du sel, du poivre. Ah oui, encore un morceau de sucre et un-deux verres d'eau. Et on sert dessus les quartiers de canard bien rissolés.

— C'est gravé là, dit Baillot en se touchant le front. Mais c'est encore à mes papilles gustatives que je fais le plus confiance. Ce ragoût-là, croyez-moi, il est inoubliable !

Marie, que l'on appelait à la table de Lavinadière où l'on parlait haut et buvait sec, s'éloigna, contournant la masse imposante du négociant, avec un mouvement de hanches du plus gracieux effet.

— Qu'est-ce que tu en penses ? murmura Baillot.

— En effet, dit Raoul, ce n'est pas mauvais.

— C'est délicieux, bougre d'andouille. Mais je te parle de l'hôtesse.

— Elle a fait tourner bien des têtes, reconnut Bugeat.

— Mais, à ma connaissance, jamais rien eu à faire, ajouta Gioux dont les pommettes étaient striées de veinules rouges.

— Avec son tour de main et un tour de taille à damner un saint, elle ferait fortune en ville.

Une semblable éventualité provoqua le rire des deux éleveurs.

— Elle est née à Chantezac, a marié un gars de Chantezac et mourra à Chantezac, prédit Bugeat en remplissant son verre.

Il but une gorgée, s'essuya du revers de la main et soupira, l'œil vague :

— Deux cents louis pour les quinze bêtes. Ça va, m'sieur Baillot ?

Le négociant calcula rapidement, puis tendit sa main aux doigts couverts de poils à travers la table.

— Topez là, maître Bugeat. Vous me tirez encore 16 francs par tête mais, pour ce prix, vous allez me raconter comment une belle fille comme ça a épousé cette grande carcasse qui n'a pas l'air bien dégourdie.

— Vous connaissez Coste ? Camille Coste...

— L'entrepreneur ? Oui, je ne l'ai jamais rencontré mais j'en ai entendu parler. Il a bien réussi.

— Vous pouvez le dire ! Le Camille Coste, c'est un fort en gueule mais il travaille bien. Ses parents, ma mère les a connus, c'était moins que rien. Des domestiques dans une des fermes de Laparde, le père, le grand César. Y' man-

geaient des châtaignes plus souvent qu'à leur tour. Le Camille, il a fait maçon mais il a pas voulu partir à Bordeaux ou à Paris comme presque tous les collègues de Corrèze et de Creuse. Il a voulu rester ici.

— Il a bien fait, dit Gioux.

— Laisse-moi parler ! Tu sais rien ! Camille, il s'est accroché au pays. Il acceptait tout, un mur écroulé, une grange à élever, tout et n'importe quoi, toujours terminé à l'heure dite et moins cher que les autres ! Ça, il est pas feignant ! Aujourd'hui, d'ici à Pompadour, il est le plus important. Vingt ouvriers qu'il a, tous des Piémontais qu'il mène à la trique. Eh bien, le Denis, qu'a pas l'air d'êt' bien dégourdi, comme vous dites, c'est son fils !

— Je comprends, dit Baillot. La petite Marie Aubarède a épousé le sac d'or ! Pas bête...

— Pas du tout ! s'écria Gioux. Elle est bien brave et...

— Tais-toi ! interrompit Bugeat, tu connais rien à part tes moutons ! Marie, c'est la fille à Félix Aubarède, le sabotier. Un brave homme, Félix, et qui a eu des malheurs. Il avait une gentille femme qu'avait juste mon âge, la Maria Cazou, elle était née en 50, comme moi. Au jour d'aujourd'hui elle aurait quarante-deux ans. Comme moi.

— Une jeunesse, plaisanta Raoul.

— Riez pas, monsieur Raoul...

Bugeat avait baissé la voix. Son visage était devenu grave.

— Elle a eu Marie, puis deux garçons, Paul en 72 et Maurice en 75. Je m'en souviens comme d'hier. Maurice, le dernier, on l'a appelé comme ça parce qu'il était né un 22 septembre. Et que, le 22 septembre, c'est la Saint-Maurice. La pauvre Maria, elle est morte en couches, et Félix, il avait tellement de chagrin que la tête à choisir un prénom il l'avait pas. Un sabotier, même chez nous où la terre est clémente, ça gagne pas gros. Avec trois loupiots, c'était presque la misère. Il les a élevés tout seul et quand Marie a eu l'âge, c'est elle qui a remplacé sa mère et qui s'est occupée des garçons. Elle avait pas dix ans.

— Brave petite, décréta Baillot.

— Ça, vous pouvez le dire. Elle s'est démenée comme c'est pas croyable pendant quatre ans. Elle était maigre, ça en faisait pitié. On essayait bien d'aider mais Félix, il est fier comme pas permis. Heureusement, à quatorze ans, Marie Aubarède est entrée au château Laparde. Henriette

l'a prise sous son aile. Et Henriette, c'est une fameuse cuisinière. Avec elle, elle a appris son métier, et je vous prie de croire qu'elle a aussi repris des joues et puis, comme c'était l'âge, tout ce qui faut là où il faut.

— Et ça, elle ne l'a pas perdu, dit Raoul.

— Vous l'avez remarqué. Eh bien, figurez-vous que le Denis Coste il l'a remarqué aussi. A la Saint-Jean, ils ont commencé à se fréquenter. Au printemps suivant ils se sont mariés. En mars. Ça fait juste deux ans.

— Voilà qui est touchant à tirer les larmes aux veillées, maître Bugeat. Le prince — toutes proportions gardées — a épousé la bergère.

— Que non ! monsieur Baillot. Le Camille Coste, le père, c'est un coriace. Il conduit sa famille comme son affaire : sans tendresse. Et quand Denis a voulu épouser Marie Aubarède, le drame ils l'ont eu. Tout Chantezac en a parlé. Les sous, ça lui avait monté à la tête, à Camille. Puis, chez nous, c'est toujours le père qui marie ses fils. L'aîné des Coste, André, son père lui a fait épouser une pelletée d'os avec les dents en avant, Laure, qui est la fille unique d'un éleveur de chevaux de Pompadour. André a cédé. Il savait que l'entreprise, c'était pour lui. Alors il n'a pas voulu contrarier le vieux qui aurait été capable de le déshériter.

— Ça marche encore, des histoires d'aînesse ? dit Baillot.

— Bien sûr ! Mais contrairement à André, Denis, qui disait pas dix mots de la journée, quand son père lui a parlé d'une fille qu'il avait en vue, ça lui a délié la langue. Son mariage, il ne voulait pas que ce soit une affaire de sous. Il voulait Marie Aubarède... et il l'a eue. Mais il a quitté l'entreprise — c'était pourtant un bon maçon, autrement bon qu'André — le père l'a chassé !

Gioux, qui, jusque-là, n'avait pu placer un mot, se pencha vers les Baillot.

— Et je sais même comment ça s'est passé, dit-il fièrement. Mathilde, la femme à Camille, l'a dit à la patronne. Rien qu'à le raconter, elle en pleurait des vraies larmes, la pauvre. Coste hurlait qu'il ne voulait pas donner son fils à une domestique. Qu'il ne s'était pas crevé pour ça. Que le Denis, c'était un ingrat. Et le Denis qui ne parlait jamais — mais il était revenu du service, ça vous dégourdit un homme, je vois moi... — bref, le Denis, il a

dit que ça faisait dix ans qu'il travaillait pour l'entreprise, qu'il était jamais payé — juste une pièce quand il y avait un bal ou pour la frairie — et qu'il avait droit à des sous. Et qu'il était majeur, et patati et pataquès... Et que Marie Aubarède il la marierait. Tout ça devant les Piémontais qui mangeaient leur soupe ! Le Camille il est devenu blanc. Il a quitté la table, a été compter 700 francs dans sa caisse et il les a jetés à Denis à travers la table. Même que le petit il a dû en ramasser par terre aux pieds des ouvriers, qui n'osaient pas bouger. « Fous-moi le camp, là, maintenant, tout de suite !... Je t'ai appris ton métier, tu as travaillé pour moi, prends ton dû. Que je ne te revoie jamais !... » Voilà comment il est le Camille ! Une brute !

— Tu ne m'en avais jamais parlé, reprocha Bugeat.

— Eh ! moi, je ne sais jamais rien... d'après ce que tu dis ! A couillon, couillon-demi !

Gioux triomphait modestement.

— Je comprends maintenant comment il a pu et acheter le fardier et s'installer ici, réfléchit Bugeat.

— Sept cents francs ! Tout de même... pour dix ans de travail ! Pas même les gages d'une gamine qu'on place dans une ferme !...

Marie, une bouteille de vieille prune à la main, interrompit leur conversation.

— Satisfaits, messieurs ? dit-elle en versant généreusement l'alcool dans des gobelets de gros verre blanc.

— Merveilleux, merveilleux, madame Coste.

Le négociant, écarlate, s'était renversé sur sa chaise. Il avait le front luisant et deux gouttelettes brillantes s'accrochaient à ses sourcils broussailleux.

— Si on peut avoir du café...

— Je vous le prépare. Et je laisse la bouteille !

Marie regagna la cuisine où Denis terminait sa bréjaude par un chabrol qu'il dosa méticuleusement comme tout ce qu'il faisait.

— Tu veux un peu de bouillon chaud ? dit Marie en battant les œufs de l'omelette.

— Non, non. Il m'en reste.

Il avait laissé la cuillère au centre de l'écuelle, et versa le vin à plein goulot jusqu'à ce que le niveau en effleure le dos. Il goûta, fit la grimace.

— Donne quand même un peu de bouillon.

— Ce soir, c'est fête, murmura-t-elle. Tu aurais pu prendre du helnacq.

— Ce vin-là, c'est un vin de riches pour les riches. Verse le bouillon... verse... voilà.

Il rajouta un peu de vin ordinaire, goûta de nouveau.

— Parfait. L'équilibre y est.

Il porta l'écuelle à sa bouche et fit chabrol en trois lampées.

— Ça fait du bien, dit-il en soupirant.

Marie servit l'omelette dans la même assiette et s'en réserva un morceau qu'elle grignota debout sur une tranche de pain tout en faisant gonfler le café.

— C'est tout ce que tu manges ? dit Denis, inquiet. Tu es malade ?

— Non, non. Il faut que je m'occupe d'eux.

Elle versa le café dans la cafetière et passa dans la salle où les conversations s'entremêlaient. Les « dominos », eux, étaient partis se coucher depuis longtemps.

Sur un coin de la table de cuisine qu'il essuya soigneusement, Denis posa une bouteille d'encre violette et la plume sergent-major après l'avoir fait briller sur la cuisse de son pantalon de velours. Il ouvrit alors le grand livre toilé de noir où il notait les courses de la poste et le prix qu'il en demandait ainsi que les menues dettes contractées à l'auberge par les clients de Chantezac. Marie, de son côté, y inscrivait chaque matin la recette de la veille.

Il alluma sa pipe et, négligeant les éclats de conversations qui lui parvenaient à travers la cheminée, commença ses comptes. Un moment agréable quand, l'estomac chaud, les reins calés contre le dossier de la chaise paillée — elle branle un brin et il faudra bien se décider à la changer un jour —, il n'y a qu'à guider la plume grinçante qui traduit en signes de bonnes pièces d'argent prêtes à rejoindre les autres dans la vieille boîte à biscuits dissimulée au pied de l'armoire de la chambre. Une douce litanie qui aide à la digestion.

— Le fer de Monteil, 1,50. Les futailles de Jeantou, 3,50. Le sucre à Caïffa, 1 franc 40...

L'addition terminée, les deux voyages du jour au Soulet se soldaient par un bénéfice net de 12 francs ! Et sur la liste que Marie tenait en son absence il y avait autant de commandes pour le lendemain.

Il tira sur sa pipe à petites bouffées et, devant un si

réjouissant bilan, s'octroya un petit verre de prune blanche.

— Douze francs, aujourd'hui ! dit-il triomphalement à Marie qui rapportait une pile d'assiettes sales.

— Le ciel est avec nous. Demain, si je n'inscris pas le double dans le livre, c'est que je me serais bien trompée. A la table des MM. Baillot il y en a pour au moins 23-25 francs ! Be d'Ozeu et sa bande m'en ont laissé, rien qu'en apéritifs, pour 3 francs ! Si ça pouvait continuer, on aurait tôt fait de rembourser Mme Jalagas.

Dans la salle, les conversations entre Monteil, Lavinadière, Baillot et ses invités s'empâtaient au fur et à mesure que le niveau des bouteilles d'alcool de prune baissait, mais les hommes restaient soudés à leur chaise, le verre à la main.

Denis et Marie, assis côte à côte à la table de cuisine, se laissaient aller à une douce rêverie, peuplée de louis tintinnabulants.

— Je vais mettre les volets, dit Denis en étouffant un bâillement. Ça va peut-être les faire coucher.

— Ne les presse pas, Denis, recommanda-t-elle à mi-voix, des clients comme ça j'en voudrais tous les jours.

L'arrivée d'Henriette, alors que l'horloge annonçait le quart de dix heures, empêcha Denis de répondre.

C'était une femme dans la soixantaine, le corps informe boudiné dans un ample tablier blanc qu'elle tournait deux fois, de la poitrine à mi-mollet, sur son éternelle robe puce. Une ample limousine, qui avait dû garantir son défunt mari des pluies d'hiver, lui battait les talons. Elle s'en débarrassa d'un rapide mouvement d'épaule.

— Bonsoir, les enfants.

— Bonsoir, madame Henriette. Finissez donc d'entrer.

Marie l'embrassa quatre fois tandis que Denis suspendait le manteau à un clou planté dans la porte.

— Rien de grave au château ?

— Non, rien du tout. Mais, le service fini, j'ai eu envie de bavarder.

— Un café ?

— Volontiers.

Marie disposa les tasses, versa le café.

— Une petite goutte avec ? proposa Denis qui connaissait les habitudes de la cuisinière.

— C'est pas de refus. Encore que, moi, c'est plutôt le

matin pour me réveiller. Mais vous avez du monde en salle... Je ne vous dérange pas au moins ?...

C'était façon de parler. Henriette s'était confortablement installée dans le fauteuil du bout de table, les jambes écartées sous la robe, et s'apprêtait au plaisir de la conversation en savourant son café arrosé. Lorsqu'elle arriva à la fin de sa tasse elle la tendit à Denis.

— Tiens, mets-moi encore une petite goutte. Pour faire aller ce marc. Et me faire oublier mes misères... Figurez-vous que...

La veille, comme tous les mois, elle avait surveillé la grande lessive du château, puis, les lavandières ayant terminé leur travail, le linge étendu moitié sur les fils de fer moitié sur le pré en contrebas des communs, « pour qu'il prenne une bonne odeur d'air pur et d'herbe », elle avait vérifié le nombre des pièces lavées.

— Le compte y était. Eh bien, cet après-midi, j'y retourne pour voir si tout était sec. Il me manquait une nappe, une belle, brodée, et deux draps marqués A.R., Amélie Richer, du trousseau de Madame. Que je m'en fais un sang d'encre. C'est pas qu'elle s'en apercevra, il y en a des piles dans les armoires et elle ne s'en occupe jamais. Mais tout de même... Tu n'as pas vu de bohémiens aujourd'hui ?

— Il y a bien deux mois qu'ils ne sont pas passés.

— Alors je n'y comprends rien.

— Peut-être quelqu'un du village...

Henriette « fit passer » son marc en renversant la tête.

— Va donc ! Personne n'oserait depuis l'aventure qui est arrivée à la Mélie. Vous ne l'avez pas connue, vous êtes trop jeunes, mais ta pauvre mère s'en souviendrait si elle était encore là. Tu demanderas à Félix Aubarède, on en a parlé pendant bien des veillées. Mélie — Amélie elle s'appelait, comme Madame, mais tout le monde disait Mélie — c'était la bonne du médecin, celui qui était avant le docteur Lespinas, la « bonne à tout faire » et ça, je te jure, elle le faisait ! Tout à fait dans le genre de cette garce de Sylviane, la « camériste » de Madame — elle dit camériste avec ses grands airs mais moi je dis femme de chambre... enfin tu sais ce qu'elle vaut. La Mélie était tout à fait comme elle, à fricoter avec Monsieur et pas rien qu'avec lui... Enfin, ça les regarde ces femelles, si elles ont la braise où je pense. Voilà qu'un jour la Mélie se dit

fiancée à un gendarme d'Objat, un bel homme ma foi avec des moustaches bien cirées et des bottes de même, on l'a vu quelquefois à Chantezac. Et la belle Mélie, elle n'a rien trouvé de mieux que de se constituer un trousseau au meilleur prix. Elle a volé des nappes et des draps à sécher chez la voisine du docteur. Et comme elle avait fait ça vite, en pleine nuit, le linge a trempé dans la boue du chemin. Elle a voulu le laver au lavoir, sur la pente de Chantezac. Et là, malheur !...

Henriette s'interrompit pour se signer à deux reprises.

— Voilà-t'i pas qu'une vieille édentée, avec des rides que son visage on aurait dit une pelote de ficelle embrouillée, vient s'installer près d'elle sans rien dire. Tout ça en pleine nuit ! Mélie n'était pas rassurée parce que la vieille elle l'avait jamais vue. Et je te tape le linge et je te le retape... un boucan de tonnerre. Alors Mélie elle prend la peur. Elle rince en vitesse et veut s'en aller quand la vieille lui dit : « Tu vas pas t'en aller avec ton linge trempé. Je vas t'aider. » La petite, pas rassurée, n'a pas osé refuser. Et voilà que la vieille tord le linge d'un côté, Mélie de l'autre. Et l'eau qui dégorge. Quand elle a voulu s'arrêter, Mélie, impossible de lâcher le drap. Comme si ses mains y étaient soudées. Et l'autre qui continue, qui tord, qui la secoue tant qu'elle perd le souffle. Elle va, elle vient, comme une poupée. Elle finit par tomber, épuisée, et sa tête va donner contre la pierre du lavoir. On l'a retrouvée le lendemain, évanouie. Elle est restée trois jours comme ça, à délirer. Et c'est le docteur, en la soignant, qui a tout entendu. Bien sûr, comme tous les gens de la ville, il n'a pas cru à cette histoire. Mais nous, on les connaît depuis l'enfance, les lavandières noires. C'est pour ça que pour tout l'or de Maître Laparde je passerais pas, de nuit, près du lavoir.

— Il faut bien passer devant pour venir chez nous, dit Denis en mordillant sa moustache, ce qui est sa façon de rire.

— Tu n'y crois pas non plus, toi ! Mais tu es jeune et tu ne sais pas. Moi je sais que c'est vrai. Comme la pauvre mère de Marie. Et pour venir chez toi j'ai pris le raccourci à travers les potagers ! Toujours est-il que la Mélie, quand elle a été guérie, son gendarme il n'en a plus voulu. Une voleuse ! Elle a quitté Chantezac et sûr qu'elle a mal tourné. On m'a dit jadis qu'on l'avait revue à Brive dans une maison, près des casernes ! Alors, mon linge, je suis